Handleiding

Magnetron oven

Instructions for use

Microwave oven

ATAG

MA4411B

MA4492B

700005248000

NL (NL) (BE)
Handleiding NL 3 - NL 40

EN (GB) (IE)
Manual EN 3 - EN 40

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme
Pictograms used - Anvendte piktogrammer - Symboler brukt
Symboler som används

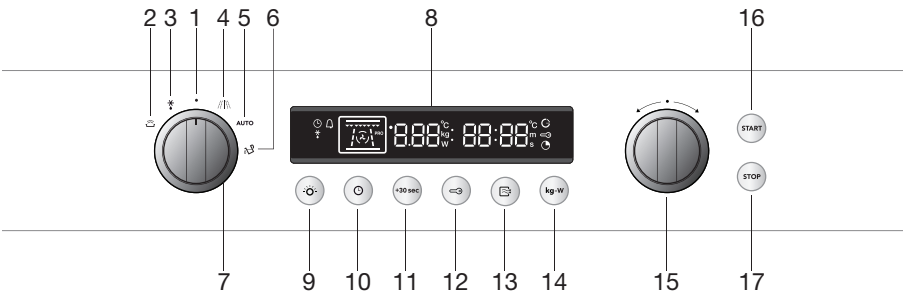
Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information
Vigtig information - Viktig informasjon - Viktig information

Tip - Conseil - Tipp - Tips

INHOUDSOPGAVE

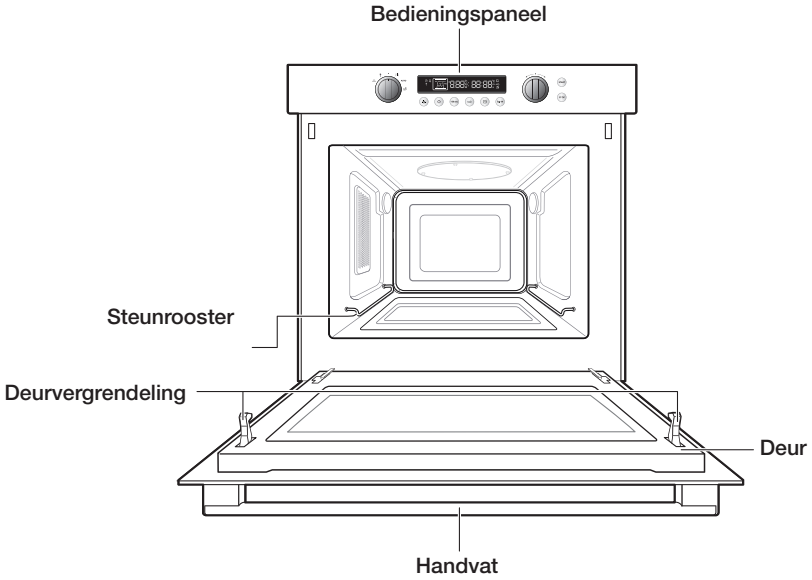
Bedieningspaneel 3
Ovenfuncties 4
Accessoires 4
Gebruik van deze handleiding 5
Veiligheid 5
De klok instellen 15
De energiebesparingsstand instellen 16
  Stand-bystand 16
  ECO-stand 16
Verwarmingsmogelijkheden 17
De werking van een magnetronoven 18
De magnetronstand gebruiken 19
  Magnetronstand 19
  Richtlijnen voor het vermogen van de magnetron 20
  Richtlijnen voor magnetronkookgerei 20
  Kookrichtlijnen voor de magnetronfunctie 22
De automatische menufuncties gebruiken 28
  Automatische menustand 28
  Richtlijnen voor de automatische kookstand 29
  Richtlijnen voor de automatische ontdooistand 30
  Richtlijnen voor de automatische opwarmstand 31
De Aqua Clean-stand gebruiken 32
De ontgeuringsstand gebruiken 33
  Ontgeuringsstand instellen 33
De pieptoon uitschakelen 34
Kinderslot 35
De magnetronoven reinigen 36
De magnetronoven opbergen en repareren 36
Problemen oplossen 37
Foutcodes 38
Technische specificaties 39
Verwijderen van apparaat en verpakking 40

BEDIENINGSPANEEL



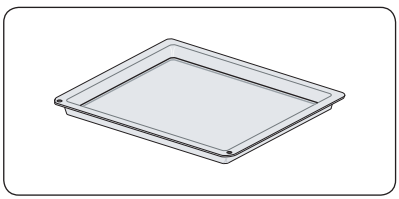
1. UIT
2. AUTOMATISCHE OPWARMSTAND
3. AUTOMATISCHE ONTDOOISTAND
4. MAGNETRONSTAND
5. AUTOMATISCHE KOOKSTAND
6. AQUA CLEAN
7. STANDKEUZEKNOP
8. DISPLAY
9. VERLICHTING
10. KLOK
11. +30 sec (snelle start)
12. KINDERSLOT
13. ONTGEURING
14. GEWICHT/VERMOGEN
15. FUNCTIEKEUZEKNOP
16. START
17. STOP/ANNULEREN

OVENFUNCTIES



ACCESSOIRES

De volgende accessoires worden bij uw magnetronoven geleverd:



Keramische bakplaat

GEBRUIK VAN DEZE HANDLEIDING

Bedankt dat u een ATAG-magnetronoven hebt gekocht.

De gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over het gebruik en onderhoud van uw nieuwe magnetronoven. De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Lees vóór het gebruik van de magnetronoven de veiligheidsinstructies en alle informatie in deze handleiding. Bewaar de handleiding om deze later nog eens te kunnen raadplegen.

VEILIGHEID

Veilig gebruik

- **WAARSCHUWING**: bij gebruik van het apparaat worden het apparaat zelf en de onderdelen binnen in het apparaat heet. Raak de hete onderdelen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij u voortdurend toezicht op hen houdt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mensen met fysieke, zintuiglijke of leerproblemen of mensen die weinig ervaring met en kennis van het apparaat hebben. Het is dan wel belangrijk dat ze worden begeleid bij en geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die dit met zich meebrengt. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen niet zonder toezicht onderhoud plegen of het apparaat reinigen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor de bereiding van voedsel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen onbedekt blijven.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

- In verband met de veiligheid mag het apparaat niet worden gereinigd met hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- **WAARSCHUWING**: verwarm nooit afgesloten blikken. Er bouwt zich druk op in het blik, waardoor het kan ontploffen.
- Bij de bereiding van gerechten met alcohol, kunnen de hoge temperaturen ervoor zorgen dat de alcohol verdampt. De damp kan vlam vatten als deze in contact komt met hete onderdelen.
- Gebruik het apparaat niet om er ontvlambare materialen of materialen die snel kromtrekken in te bewaren.
- Zorg ervoor dat voedsel altijd door en door verwarmd wordt. De benodigde tijd hiervoor is afhankelijk van veel factoren, waaronder de hoeveelheid en het soort voedsel. Eventuele bacteriën in het voedsel worden alleen gedood als het voedsel langer dan 10 minuten op een temperatuur hoger dan 70 °C wordt verwarmd. Verwarm het voedsel langer als u er niet zeker van bent of het door en door verwarmd is.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of harde metalen schrapers voor het reinigen van de glazen deur. Hierdoor ontstaan krassen, waardoor het glas kan barsten.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen om schalen en accessoires uit het apparaat te halen.
- Als u rook waarneemt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.

- Gebruik alleen de temperatuursensor die voor deze oven wordt aanbevolen (voor apparaten waarbij het gebruik van een temperatuursensor mogelijk is).
- Verwijder alle etensresten en kookgerei uit de oven voordat u de oven reinigt met de zelfreinigende pyrolysefunctie.
- Wanneer voor het reinigen van de oven de bedieningstoetsen in een hogere stand moeten worden gezet (pyrolyse) dan voor normale kookdoeleinden, kan de buitenkant warmer worden dan gebruikelijk. Houd kinderen daarom op veilige afstand.

- **WAARSCHUWING**: Voorkom elektrische schokken door het apparaat uit te schakelen voordat u het lampje vervangt.
- **WAARSCHUWING**: Als het (glazen) bedieningspaneel is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te vermijden.
- **WAARSCHUWING**: Koken met vet of olie zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer NOOIT een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en houd de deur gesloten.
- **WAARSCHUWING**: In verband met brandgevaar niets in de oven opslaan.

Kinderen

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen niet zonder toezicht onderhoud plegen of het apparaat reinigen.
- Bewaar niets in de kasten boven of achter het apparaat wat uw kinderen mogelijk interessant vinden.

Veilig gebruik van magnetron/combimagnetron

- **WAARSCHUWING**: reparatie door een onbevoegd persoon, waarbij de behuizing van het apparaat wordt geopend, is gevaarlijk. De behuizing beschermt tegen het vrijkomen van microgolven.
- **WAARSCHUWING**: gebruik de magnetron niet als de deur of de afdichting is beschadigd en laat deze door een bevoegd persoon repareren.
- **WAARSCHUWING**: schud de inhoud van babyflessen en potjes babyvoeding en roer deze door. Controleer de temperatuur vóór consumptie om verbrandingsgevaar te vermijden.
- **WAARSCHUWING**: gebruik de magnetron niet met de deur open. Magnetronstraling kan gevaarlijk zijn.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.
- Gebruik het apparaat niet in vochtige ruimten of nabij kranen.
- De magnetron is geïsoleerd. Toch treedt er altijd warmteoverdracht op en zal de temperatuur van de buitenkant van het apparaat oplopen. Deze temperaturen vallen ruim binnen de norm.
- Gebruik uitsluitend magnetronbestendig bestek en servies (pas op met goud- en zilverkleurige randen).
- Zet een plastic lepel in een beker als u iets vloeibaars wilt koken (bijvoorbeeld water). Vloeistoffen kunnen koken zonder te gaan borrelen. Wanneer u de beker uit de magnetron haalt, kan de vloeistof plotseling hevig gaan borrelen en uit de beker spatten, waardoor u zich kunt branden.

- Een magnetron kan alleen veilig worden gebruikt als de deur goed sluit! Plaats nooit voorwerpen tussen de magnetron en de deur, en zorg ervoor dat de deur en de afdichting altijd schoon zijn.
- Gebruik de magnetron uitsluitend voor het ontdooien, bereiden en verwarmen van voedsel en niet voor bijvoorbeeld het drogen van kleding of papier. Deze kunnen vlam vatten.
- Kleine hoeveelheden droge of poederachtige producten die u in de magnetron verwarmt, kunnen verbranden (bijvoorbeeld als u kruiden droogt).
  Schakel het apparaat uit en koppel het los van het elektriciteitsnet als een product in de magnetron is gaan branden of als u rook ziet (haal de stekker uit het stopcontact/ schakel de automatische zekering(en) uit of zet de schakelaar in de zekeringkast op nul). Houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
- Zet de magnetron nooit aan als deze leeg is. Dit kan de magnetron beschadigen.
- Verwijder metalen strips van plastic zakken en gebruik magnetronbestendige schalen.
- Controleer altijd eerst op de verpakking hoe het voedsel in de magnetron moet worden bereid. Doorgaans moet u bij vloeistoffen of gerechten in luchtdichte verpakkingen vóór het verwarmen enkele gaatjes in de verpakking prikken. De reden hiervoor is dat er tijdens het verwarmen druk wordt opgebouwd.
- Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet in luchtdichte verpakkingen worden verwarmd, omdat de producten kunnen ontploffen.

- Houd de magnetron in het oog als u gerechten in plastic of papieren verpakkingen verwarmt, omdat deze vlam kunnen vatten.
- Verwarm producten nooit langer dan nodig en houd er rekening mee dat voedsel blijft koken nadat de hittebron is uitgezet.
- Prik met een vork of een ander puntig voorwerp in de huid van vlees, gevogelte of vis. Zo voorkomt u spatten.
- U dient de magnetron regelmatig te reinigen en alle voedselresten te verwijderen. Kruimels en resterend vocht absorberen microgolven en verlengen de bereidingstijd. Daarnaast kunnen voedselresten de binnenzijde beschadigen, wat tot gevaarlijke situaties kan leiden.

- **WAARSCHUWING**: Het verwarmen van dranken met de magnetronfunctie kan een vertraagde, maar plotselinge kookreactie veroorzaken, waardoor u het bakje voorzichtig dient te verwijderen.
- Verwarm eieren in de schaal of hele, gekookte eieren nooit in de magnetron. Ze kunnen uiteen spatten, ook nadat de verwarmingstijd van de magnetron is beëindigd.
- Indien u de oven niet schoon houd, kan het oppervlak van het apparaat verslechteren, waardoor het toestel minder lang meegaat en een gevaarlijke situatie kan ontstaan.

- **WAARSCHUWING**: Als het apparaat in de gecombineerde stand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven in verband met de temperatuur die wordt opgewekt alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken.

Een magnetron is niet geschikt voor het volgende:

- voedsel bewaren;
- eieren in de schaal koken of gekookte eieren opwarmen: deze spatten uit elkaar door de druk die wordt opgebouwd;
- frituurolie verwarmen.

Veilig gebruik van oven/stoomoven

- **WAARSCHUWING**: Houd kinderen op een veilige afstand van de oven tijdens het bakken of braden. De oven wordt tijdens gebruik warm. Raak de verwarmingselementen en de binnenzijde van de oven niet aan tot deze volledig zijn afgekoeld.
- **WAARSCHUWING**: De buitenzijde van de oven kan heet worden als deze gedurende langere tijd op een hoge temperatuur wordt gebruikt. Als de oven lange tijd op de maximumtemperatuur wordt gebruikt (bijvoorbeeld tijdens grillen), kan het glaspaneel in de ovendeur heet worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- De oven is volledig geïsoleerd. Toch treedt er altijd warmteoverdracht op en zal de temperatuur van de buitenkant van de oven oplopen. Deze temperaturen vallen ruim binnen de norm.
- De oven is voorzien van een ventilator die de behuizing van de oven koelt. De ventilator blijft mogelijk nog enige tijd werken nadat u de oven hebt uitgezet.
- Voorkom elektrische schokken door het apparaat uit te schakelen voordat u het lampje vervangt.

- Plaats geen accessoires op de geopende ovendeur.
- De ovendeur dient tijdens bereidingen gesloten te zijn.
- Open de ovendeur voorzichtig, aangezien er hete stoom kan ontsnappen.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de oven.
- Bevroren producten zoals pizza's dienen op het rooster te worden bereid. Als u de bakplaat gebruikt, kan deze vervormen vanwege grote temperatuurverschillen.
- Bedek de bodem van de oven nooit met aluminiumfolie. De folie blokkeert de warmte, wat kan leiden tot slechtere kookresultaten. Daarnaast kan het email van de bodem van de oven beschadigd raken.
- Kleinere hoeveelheden vereisen een kortere bereidingstijd. Als u de bereidingstijden uit recepten aanhoudt, branden de gerechten mogelijk aan.
- Giet nooit koud water op de hete bodem van de oven. Dit kan het email beschadigen.
- Vruchtensappen kunnen hardnekkige vlekken op de bodem van de oven veroorzaken. Gebruik bij de bereiding van vochtige taarten/pasteien (zoals appeltaart) een bakblik/bakplaat/taartvorm als lekbak.
- Gemorst voedsel dat suiker of vruchtensappen bevat, zoals pruimensap of rabarber, kan de kleur van het email aantasten. We raden u aan de oven te reinigen direct nadat deze is afgekoeld. Opmerking: het water in het accessoire dat u als lekbak hebt gebruikt in de stoomoven is nog heet!

- Gebruik hitte- en stoombestendige bakblikken in de stoomoven. Siliconen bakblikken zijn niet geschikt voor gebruik met heteteluchtcirculatie en stoom.
- Gebruik geen bakblikken met roestplekken. Zelfs kleine plekjes kunnen leiden tot roest aan de binnenzijde van de oven.

Installatie

- Controleer het apparaat op transportschade. Sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is.
- Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde monteur!
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele onderdelen. De fabrikant garandeert alleen van originele onderdelen dat deze aan de veiligheidseisen voldoen.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient een beschadigd elektriciteitssnoer alleen te worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of door een erkend vakman.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- U dient altijd bij de stekker en het stopcontact te kunnen komen.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet in het netsnoer een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm worden geplaatst.
- De apparatuur dient niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning te worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van de apparatuur dan niet langer kan worden gegarandeerd.

- **WAARSCHUWING**: U dient de behuizing van het apparaat nooit te openen. De behuizing mag uitsluitend worden geopend door een servicemonteur.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat er reparaties worden uitgevoerd.
- Vrijstaande magnetronovens mogen niet in een kast worden geplaatst.
- Het apparaat dient zo te worden geïnstalleerd dat de voeding uitgeschakeld kan worden. Dat betekent dat de stekker bereikbaar moet blijven zodat deze uit de contactdoos kan worden gehaald. Ook kan in een vaste elektriciteitskabel een schakelaar worden aangebracht, in overeenstemming met de daarvoor geldende richtlijnen, om het apparaat uit te schakelen.

Als de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele schade als gevolg hiervan.

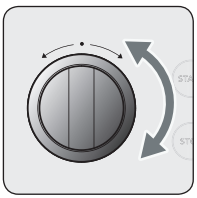
Als u besluit het apparaat niet langer te gebruiken vanwaege een fout, raden we u aan het netsnoer af te knippen nadat u de stekker uit het stopcontact hebt gehaald. Breng het apparaat naar de gemeentelijke dienst voor afvalbeheer.

DE KLOK INSTELLEN

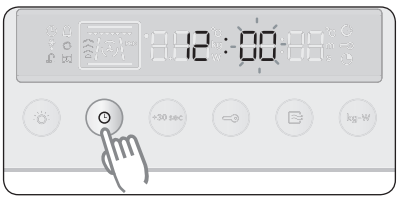
Wanneer het apparaat voor het eerst wordt aangesloten, licht het DISPLAY op. Na drie seconden gaan het kloksymbool en '12:00' knipperen op het DISPLAY.

De klok instellen

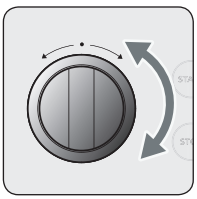
1 Druk op KLOK. '12' begint te knipperen.



2 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om het uur in te stellen.



3 Druk opnieuw op KLOK. '00' begint te knipperen.



4 Draai aan de FUNCTIEKEUZEKNOP om de minuten in te stellen.

5 Druk opnieuw op KLOK. De klok wordt binnen 5 seconden ingesteld.

Opmerking

Als u op een knop drukt, begint de instelling te knipperen. U kunt de instelling nu wijzigen. U kunt de instelling alleen wijzigen als deze knippert. Als het knipperen is gestopt, moet u op de knop drukken, zodat de instelling weer gaat knipperen.

DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

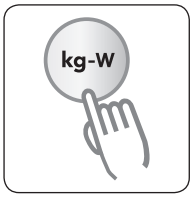
De oven beschikt over een energiebesparingsstand. Deze stand bespaart elektriciteit als de oven niet in gebruik is.

Stand-bystand

Als de oven 10 minuten niet is gebruikt, wordt de stand-bystand ingeschakeld. (standaard).

ECO-stand

In de ECO-stand wordt de huidige tijd niet weergegeven. U kunt de oven niet gebruiken.



1 Houd GEWICHT/VERMOGEN 3 seconden ingedrukt. De oven schakelt over naar de ECO-stand en er wordt niets op het display weergegeven.

2 Open de deur of druk op een knop als u naar de stand-bystand wilt gaan. Op het display wordt de huidige tijd weergegeven en de oven is klaar voor gebruik.

Opmerking

Als u geen functie selecteert tijdens de instelling of werking van het apparaat wanneer de tijdelijke onderbreking is geactiveerd, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven.
Het ovenlampje wordt na 5 minuten uitgeschakeld wanneer de deur openstaat.

VERWARMINGSMOGELIJKHEDEN

In het volgende overzicht ziet u de verschillende beschikbare verwarmingsmogelijkheden en instellingen van de oven. Gebruik de kookrichtlijnen op de volgende pagina's om de juiste stand en instelling voor uw recepten te bepalen.

MAGNETRONSTAND

Voor het bereiden en ontdooien van voedsel worden microgolven gebruikt. Gerechten worden snel en efficiënt bereid zonder dat de kleur of vorm van het voedsel wordt aangetast. Het vermogen en de bereidingstijd stelt u handmatig in voor de verschillende gerechten.

AUTOMATISCH MENU

AUTO

AUTOMATISCHE KOOKSTAND

U kunt kiezen uit 6 voorgeprogrammeerde automatische kookinstellingen. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld.
U selecteert het programma en het gewicht van uw gerecht en start de automatische bereiding.

AUTOMATISCHE ONTDOOISTAND

U kunt kiezen uit 5 automatische, voorgeprogrammeerde instellingen voor ontdooien. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld.
U selecteert het programma en het gewicht van uw gerecht en start de automatische ontdooiing.

AUTOMATISCHE OPWARMSTAND

U kunt kiezen uit 9 automatische, voorgeprogrammeerde instellingen voor opwarmen. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld.
U selecteert het programma en het gewicht van uw gerecht en start de automatische opwarming.

AQUA CLEAN

Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen. Het Aqua Clean-programma neemt slechts 15 minuten in beslag.

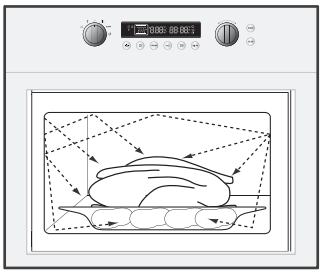
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om voedsel te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

U kunt uw magnetron gebruiken voor het volgende:

- **Magnetronstand**

Kookprincipe



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door middel van een distributiesysteem. Het voedsel wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het voedsel geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het voedsel wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)

Belangrijk

Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat zelfs nog door als u het voedsel uit de oven hebt gehaald.

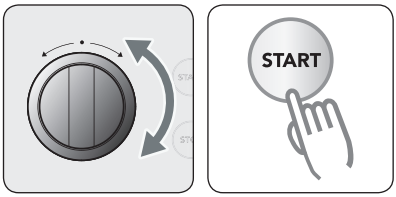
Rusttijden in recepten en in dit boekje dienen daarom te worden aangehouden om te zorgen voor:
- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het voedsel;
- Gelijke temperaturen in alle delen van het voedsel.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Microgolven zijn hoogfrequente, elektromagnetische golven. Bij gebruik van de magnetron dringen microgolven in het voedsel. Deze golven worden aangetrokken en geabsorbeerd door water, vet en suiker in het voedsel. Door de microgolven gaan de moleculen in het voedsel snel bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en het voedsel wordt verwarmd door de warmte die hierbij vrijkomt.

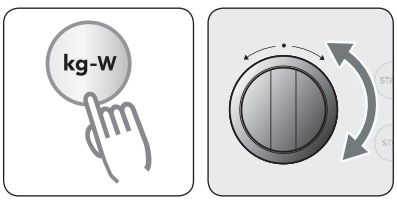
BELANGRIJK: gebruik de keramische bakplaat.

Magnetronstand



1 Draai de STANDKEUZEKNOP naar de magnetronstand. De tijd en het vermogen worden op het DISPLAY weergegeven.

2 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste kooktijd in te stellen. Als u het vermogen niet wilt wijzigen, drukt u op START om de bereiding te starten.



3 Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op GEWICHT/VERMOGEN en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOP naar het gewenste niveau. Raadpleeg de kookrichtlijnen (pagina 22-27) voor richtlijnen met betrekking tot de juiste bereidingstijden en vermogens.

4 Druk op START om de bereiding te starten.

Richtlijnen voor het vermogen van de magnetron

VERMOGEN	PERCENTAGE (%)	UITGANGSVERMOGEN (W)	OPMERKING
MAXIMUM	100	900	Voor het verwarmen van vloeistoffen.
HOOG LAAG	83	750	Voor het verwarmen en bereiden van voedsel.
MIDDELHOOG	67	600	Voor het verwarmen en bereiden van voedsel.
GEMIDDELD	50	450	Voor het bereiden van vlees en het verwarmen van delicate gerechten.
MIDDELLAAG	33	300	
ONTDOOIEN	20	180	Voor ontdooien en doorgaren.
LAAG	11	100	Voor het ontdooien van delicate gerechten.

Richtlijnen voor magnetronkookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetronstand gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen en gebruik altijd de keramische bakplaat als u de magnetronstand gebruikt.

KOOKGEREI	MAGNETRONBESTENDIG	OPMERKINGEN
Aluminiumfolie	✓✗	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, aardewerk met een glanslaag en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.

KOOKGEREI	MAGNETRONBESTENDIG	OPMERKINGEN
Fastfoodverpakkingen		
• Polystyreenbekers	✓	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten.
• Papieren zakken of krantenpapier	✗	Kan vlam vatten.
• Gerecycled papier of metalen randjes	✗	Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk		
• Ovenschalen	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
• Fijn glaswerk	✓	
• Glazen potten	✓	
Metaal		
• Schalen	✗	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
• Sluitstrips voor diepvrieszakjes	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenpapier	✓	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht.
• Gerecycled papier	✗	Kan vonkontlading veroorzaken.
Plastic		
• Bakjes	✓	Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic.
• Huishoudfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen.
• Diepvrieszakjes	✓✗	Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.
Was- of bakpapier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

Opmerking

Vonken in de magnetron noemt men ook wel vonkontlading.

✓ : Aanbevolen
✓✗ : Voorzichtig
✗ : Onveilig

Kookrichtlijnen voor de magnetronfunctie

ALGEMENE RICHTLIJNEN

Voedsel geschikt voor bereiding in de magnetron
Verschillende soorten voedsel kunnen in de magnetron worden bereid, zoals verse of ingevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Ook saus, vla, soep, gestoomde pudding, vruchtengelei en chutney kunt u in een magnetron bereiden.

Afdekken tijdens bereiding
Voedsel dient te worden afgedekt voor de bereiding, omdat het water verdampt en de stoom bijdraagt aan het bereidingsproces. U kunt voedsel op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of magnetronbestendige huishoudfolie.

Rusttijden
Na de bereiding is het belangrijk om het gerecht gedurende de aanbevolen tijd te laten rusten voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur in het voedsel.

KOOKRICHTLIJNEN VOOR INGEVROREN GROENTEN

Gebruik een geschikte glazen pyrexschaal met deksel. Houd gedurende de minimumtijd afgedekt (zie de tabel).
Zet de bereiding voort voor het gewenste resultaat. Roer tijdens de bereiding twee keer door en na de bereiding nog eens. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Houd gedurende de rusttijd afgedekt.

Eten	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Spinazie	150	600	5 - 6	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Doperwten	300	600	7 - 8	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/doperwten/maïs)	300	600	7 - 8	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (Chinese groentenmix)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

KOOKRICHTLIJNEN VOOR VERSE GROENTEN

Gebruik een geschikte glazen pyrexschaal met deksel. Voeg 30 - 45 ml (2 - 3 eetlepels) koud water toe voor elke 250 g, tenzij een andere hoeveelheid water wordt aanbevolen (zie de tabel). Houd gedurende de minimumtijd afgedekt (zie de tabel). Zet de bereiding voort voor het gewenste resultaat. Roer tijdens het koken eenmaal door en daarna nog eens. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Dek af tijdens de rusttijd van 3 minuten.

Tip: snijd verse groenten in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukjes, hoe korter de bereiding.

Opmerking: Alle verse groenten dienen te worden bereid op vol vermogen (900 W).

Eten	Portie (g)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Broccoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Zorg voor roosjes van gelijke grootte. Laat de steeltjes naar het midden wijzen.
Spruitjes	250	5 - 6	3	Voeg 60 - 75 ml (5 - 6 eetlepels) water toe.
Wortelen	250	5 - 6	3	Snijd de wortelen in schijfjes van gelijke grootte.
Bloemkool	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Zorg voor roosjes van gelijke grootte. Snijd grote roosjes doormidden. Laat de steeltjes naar het midden wijzen.
Courgette	250	3 - 4	3	Snijd de courgette in plakjes. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Kook ze tot ze beetgaar zijn.
Aubergine	250	3 - 4	3	Snijd de aubergine in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap overheen.
Prei	250	3 - 4	3	Snijd de prei in dikke ringen.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Gebruik bij de bereiding kleine champignons in zijn geheel en snijd grotere champignons in schijfjes. Voeg geen water toe. Besprenkel met citroensap. Breng op smaak met peper en zout. Giet voor het serveren af.
Uien	250	4 - 5	3	Snijd de uien in ringen of helften. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Paprika	250	4 - 5	3	Snijd de paprika in kleine reepjes.
Aardappelen	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Weeg de geschilde aardappelen en snijd ze doormidden (of eventueel in vieren) in stukken van gelijke grootte.
Koolraap	250	5 - 6	3	Snijd de koolraap in blokjes.

KOOKRICHTLIJNEN VOOR RIJST EN PASTA

Rijst — Gebruik een grote, glazen pyrexschaal met deksel. (Houd er rekening mee dat rijst tijdens het koken in volume verdubbelt.) Houd afgedekt tijdens het koken. Roer na de bereiding en voor de rusttijd door. Voeg zout of kruiden en boter toe. De rijst heeft mogelijk niet al het water geabsorbeerd nadat de bereiding is voltooid.

Pasta — Gebruik een grote, glazen pyrexschaal. Voeg kokend water en een snufje zout toe en roer het geheel goed door. Dek niet af tijdens het koken. Roer tijdens en na het koken enkele malen door. Dek tijdens de rusttijd af en giet daarna goed af.

Eten	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Witte rijst (parboiled)	250 375	900	17 - 18 18 - 20	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (voorgekookt)	250 375	900	20 - 22 22 - 24	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250	900	17 - 19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + graan)	250	900	18 - 20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	900	10 - 11	5	Voeg 1000 ml warm water toe.

OPWARMEN

De magnetronoven heeft voor het opwarmen van voedsel slechts een fractie van de tijd nodig die een traditionele oven gebruikt.

Indelen en afdekken
Vermijd het opwarmen van grote stukken voedsel, zoals stukken vlees. Deze worden mogelijk te gaar en drogen uit voordat ze van binnen warm genoeg zijn. Het opwarmen van kleinere stukken werkt beter. Als u voedsel afdekt tijdens het verwarmen, voorkomt u uitdroging.

Instellingen voor het vermogen
Voor het opwarmen van voedsel kunnen verschillende vermogens worden ingesteld.
Doorgaans is het raadzaam om een laag vermogen te gebruiken voor delicate gerechten of gerechten die snel warm zijn, zoals vruchtengebak.

Roeren
Roer voedsel goed door of draai het om tijdens het opwarmen voor de beste resultaten. Roer het indien mogelijk voor het opdienen nog eens door. Roeren is vooral belangrijk als u vloeistoffen verwarmt.

Opwarmings- en rusttijden
Als u voedsel voor het eerst opwarmt, is het handig om de benodigde tijd te noteren om in de toekomst te kunnen raadplegen. Voorkom oververhitting. Als u niet zeker bent over de bereidingstijd, kunt u beter een korte tijd aanhouden. U kunt dan, indien nodig, nog extra tijd toevoegen. Zorg er altijd voor dat opgewarmde gerechten door en door verhit zijn. Laat voedsel na het opwarmen kort staan voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur. De aanbevolen rusttijd na het verwarmen is 2 - 4 minuten.

VLOEISTOFFEN OPWARMEN

Wees voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen. Om spatten en mogelijke verbranding te voorkomen, zet u een lepel of glazen roerstaafje in de drank. Roer tijdens en zeker altijd na het verwarmen door. Laat na het verwarmen ten minste 20 seconden staan voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur.

BABYVOEDING OPWARMEN

Babyvoeding
Wees extra voorzichtig bij het opwarmen van babyvoeding. Plaats het voedsel op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Laat voor gebruik 2 - 3 minuten staan. Roer het opnieuw door en controleer de temperatuur. De aanbevolen gebruikstemperatuur is 30 - 40 °C.

Babymelk
Giet melk in een gesteriliseerde glazen fles. Verwarm zonder de fles af te dekken. Verwarm een babyfles nooit met de speen erop. De fles kan bij oververhitting ontploffen. Schud de fles goed voor de rusttijd en schud deze voor gebruik opnieuw. Controleer altijd de temperatuur van babyvoeding of melk voordat u uw baby voedt. De aanbevolen gebruikstemperatuur is 37 °C.

Babyvoeding en -melk opwarmen
Neem het vermogen en de tijd in deze tabel als richtlijn voor het opwarmen.

Eten	Portie	Vermogen	Tijd	Rusttijd (min.)	Instructie
Babyvoeding (groenten + vlees)	190 g	600 W	30 - 40 sec.	2 - 3	Schep de inhoud op een diep keramisch bord. Houd afgedekt tijdens het koken. Roer het voedsel na de bereiding door. Laat 2-3 minuten staan. Roer het voor gebruik goed door en controleer de temperatuur zorgvuldig.
Babypap (granen + melk + fruit)	190 g	600 W	20 - 30 sec.	2 - 3	Schep de inhoud op een diep keramisch bord. Houd afgedekt tijdens het koken. Roer het voedsel na de bereiding door. Laat 2-3 minuten staan. Roer het voor gebruik goed door en controleer de temperatuur zorgvuldig.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sec. 50 sec. tot 1 min.	2 - 3	Roer of schud de inhoud goed en giet deze in een gesteriliseerde glazen fles. Zet de fles in het midden van de keramische bakplaat. Dek niet af tijdens het koken. Schud de fles goed en laat deze ten minste 3 minuten staan. Schud de inhoud goed voor gebruik en controleer de temperatuur zorgvuldig.

Vloeistoffen en voedsel opwarmen
Neem het vermogen en de tijd in deze tabel als richtlijn voor het opwarmen.

Eten	Portie	Vermogen	Tijd	Rusttijd (min.)	Instructie
Drank	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	900 W	1½ - 2 2 - 3	1 - 2	Giet de drank in een keramische beker en verwarm de drank zonder de beker af te dekken. Zet de beker in het midden van de keramische bakplaat. Roer de inhoud voor en na de rusttijd voorzichtig door.
Soep (gekoeld)	250 g	900 W	3 - 4	2 - 3	Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door.
Stoofschotel (gekoeld)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door.
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door.
Complete maaltijd (gekoeld)	350 g 450 g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Schep 2-3 gekoelde gerechten op een keramisch bord. Dek het geheel af met magnetron huishoudfolie.

ONTDOOIEN

Met magnetrons kunt u bevroren voedsel uitstekend ontdooien. Microgolven zorgen ervoor dat bevroren voedsel in korte tijd geleidelijk wordt ontdooid. Dit kan een groot voordeel zijn als u onverwachte gasten hebt.

Bevroren gevogelte moet vóór de bereiding geheel ontdooid zijn. Verwijder eventuele metalen strips en haal het product uit de verpakking om vocht te laten weglopen.

Leg het bevroren voedsel op een bord zonder dit af te dekken. Draai het halverwege om, laat eventueel vocht weglopen en verwijder eventuele organen zo snel mogelijk.
Controleer het voedsel nu en dan om ervoor te zorgen dat het niet warm wordt.
Als kleinere, dunnere stukken van het bevroren voedsel warm worden, kunt u ze beschermen door ze in te pakken met kleine stukken aluminiumfolie.

Als het gevogelte aan de buitenkant warm wordt, drukt u op STOP/ANNULEREN en laat u het 20 minuten staan voordat u verdergaat.

Laat vis, vlees en gevogelte staan om verder te ontdooien.
De rusttijd voor volledig ontdooien is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die u wilt ontdooien.
Raadpleeg de tabel op de volgende pagina.

Tip: plat voedsel kunt u sneller ontdooien dan dikke stukken, en voor kleine hoeveelheden kost dit minder tijd dan voor grote. Houd hier rekening mee wanneer u voedsel invriest en ontdooit.

Voor het ontdooien van bevroren voedsel met een temperatuur van ongeveer -18 tot -20 °C houdt u de volgende tabel aan als richtlijn.

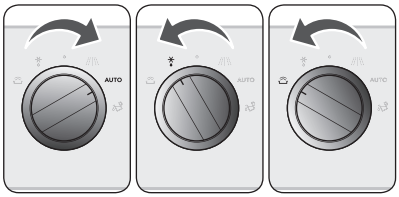
Bevroren voedsel dient te worden ontdooid op het ontdooivermogen (180 W).
Plaats het voedsel op de keramische bakplaat en schuif deze in de magnetron.

Eten	Portie (g)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Vlees				
Rundergehakt	250 500	6 - 7 8 - 12	15 - 30	Leg het vlees op een keramisch bord. Pak dunnere randjes in met aluminiumfolie.
Varkenslapjes	250	7 - 8		Draai het voedsel na de helft van de ontdooitijd om.
Gevogelte				
Kipstukken	500 (2 stuks)	12 - 14	15 - 60	Leg kipstukken met de huid naar beneden en hele kip met het borststuk naar beneden op een keramisch bord.
Hele kip	1200	28 - 32		Pak dunnere delen zoals de vleugels en uiteinden in met aluminiumfolie. Draai het voedsel na de helft van de ontdooitijd om.
Vis				
Visfilets	200	6 - 7	10 - 25	Leg bevroren vis in het midden van een keramisch bord. Leg dunnere delen onder de dikkere delen. Pak de smalle uiteinden van de filets en de staart van de hele vis in met aluminiumfolie. Draai het voedsel na de helft van de ontdooitijd om.
Hele vis	400	11 - 13		
Fruit				
Bessen	300	6 - 7	5 - 10	Verdeel het fruit in een grote, platte, ronde glazen schaal.
Brood				
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	Leg broodjes in een cirkel of leg het brood horizontaal op keukenpapier op de keramische bakplaat. Draai het voedsel na de helft van de ontdooitijd om.
Geroosterd brood/sandwich	250 500	4 - 4½ 7 - 9		

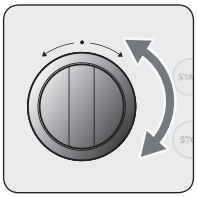
DE AUTOMATISCHE MENUFUNCTIES GEBRUIKEN

Met de automatische menufuncties kunt u kiezen uit 20 voorgeprogrammeerde instellingen (6 voor automatisch koken, 5 voor automatisch ontdooien en 9 voor automatisch opwarmen) voor een handige bereiding of opwarming van uw favoriete gerechten. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de 20 instellingen en stel het gewicht in om de bereiding te starten.

Automatische menustand

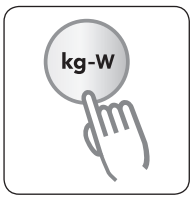


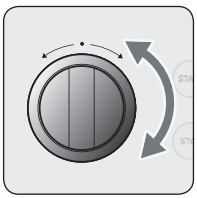
1 Draai de STANDKEUZEKNOP naar de stand AUTOMATISCH KOKEN, AUTOMATISCH ONTDOOIEN of AUTOMATISCH OPWARMEN.



2 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om een automatische menufunctie te kiezen.

- Raadpleeg de tabel op pagina 29 - 30 voor een beschrijving van de 20 automatische menu-instellingen.





3 Druk op GEWICHT/VERMOGEN om het gewicht te wijzigen.

4 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om het gewenste gewicht te selecteren.

5 Druk op START.

Opmerking

- Voor sommige automatische menu's zijn geen verdere handelingen nodig. Bij andere menu's dient het voedsel te worden omgedraaid. De oven piept om dit aan te geven.
- De bereidingstijd wordt weergegeven wanneer het automatische menu actief is.
- De tijd kan niet worden gewijzigd tijdens de bereiding.

In de volgende tabel staan 20 automatische programma's voor koken, ontdooien en opwarmen. De hoeveelheden, rusttijden en bijbehorende aanbevelingen worden aangegeven. Deze automatische menuprogramma's bevatten speciale, handige kookstanden.

Richtlijnen voor de automatische kookstand

Nee	Voedsel	Gewicht (kg)	Aanbeveling
A:01	Verse groenten	0,3-0,4 0,5-0,6	Weeg de groenten nadat u ze hebt gewassen, schoongemaakt en gesneden in gelijke stukken. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe. Zet de schaal in het midden. Houd afgedekt tijdens het koken. Laat de schaal 2-3 minuten staan en roer de inhoud door na de bereiding.
A:02	Bevroren groenten	0,3-0,4 0,4-0,5	Doe bevroren groenten, zoals broccoli, wortelen in schijfjes, bloemkoolroosjes en doperwten in een glazen schaal met deksel. Voeg 1-2 eetlepels water toe. Zet de schaal in het midden. Houd afgedekt tijdens het koken. Laat de schaal na het koken 2-3 minuten staan en roer de inhoud door.
A:03	Geschilde aardappelen	0,5-0,6 0,7-0,8	Weeg de aardappelen nadat u ze hebt geschild, gewassen en in gelijke delen hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe. Zet de schaal in het midden. Laat de schaal 2-3 minuten staan en roer de inhoud door na het koken.
A:04	Aardappel in de schil	0,3-0,4 0,5-0,6	Prik met een vork gaatjes in de aardappelen. Leg ze ongeschild op een keramische bakplaat. Haal ze uit de oven, verpak ze in folie en laat ze na de bereiding 3-5 minuten rusten.
A:05	Witte rijst	0,3-0,4	Weeg de voorgekookte witte rijst en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Als u bijvoorbeeld 0,3 kg rijst kookt, voegt u 600 ml koud water toe. Gebruik een glazen pyrexschaal met deksel. Zet de schaal in het midden. Houd afgedekt tijdens het koken. Laat de schaal na de bereiding 5 minuten staan en roer de inhoud door.
A:06	Pasta	0,25 0,35	Doe de pasta in een grote, glazen pyrexschaal. Voeg 1-1,5 lepel kokend water en een snufje zout toe en roer het geheel goed door. Dek niet af tijdens de bereiding. Roer tijdens en na het koken enkele malen door. Dek tijdens de rusttijd van 3-5 minuten af en giet daarna goed af.

Belangrijk

De automatische kookstand maakt gebruik van microgolven om voedsel te verwarmen.
Bij gebruik van deze stand dienen de richtlijnen voor kookgerei en andere voorzorgsmaatregelen voor een veilig gebruik van de magnetron dan ook zorgvuldig te worden opgevolgd.

Richtlijnen voor de automatische ontdooistand

Nee	Voedsel	Gewicht (kg)	Rusttijd Tijd (min.)	Aanbeveling
d:01	Vlees	0,2 - 2,0	20 - 90	Pak de randen in met aluminiumfolie. Draai het vlees om wanneer de oven piept. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, steaks, karbonades, gehakt.
d:02	Gevogelte	0,2 - 2,0	20 - 90	Pak de uiteinden van bouten en vleugels in met aluminiumfolie. Draai het gevogelte om wanneer de oven piept. Dit programma is geschikt voor hele kippen en kipstukken.
d:03	Vis	0,2 - 2,0	20 - 60	Pak de staart van een hele vis in met aluminiumfolie. Draai de vis om wanneer de oven piept. Dit programma is geschikt voor hele vissen en visfilets.
d:04	Brood/Cake	0,1 - 1,0	10 - 30	Leg het brood op een stuk keukenpapier en draai het om wanneer de oven piept. Plaats de cake op de keramische bakplaat en draai deze indien mogelijk om wanneer de oven piept. (De werking van de oven wordt onderbroken wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood (gesneden of hele broden), maar ook voor broodjes en stokbroden. Leg broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, biscuitdeeg, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor kruimeldeeg, vruchten-/roomtaart en cakes met een chocoladelaag.
d:05	Fruit	0,1 - 0,8	5 - 15	Verdeel het bevroren fruit gelijkmatig over de keramische bakplaat. Dit programma is geschikt voor fruit als frambozen, gemengde bessen en tropische vruchten.

Belangrijk

De automatische ontdooistand maakt gebruik van microgolven om voedsel te verwarmen.
Bij gebruik van deze stand dienen de richtlijnen voor kookgerei en andere voorzorgsmaatregelen voor een veilig gebruik van de magnetron dan ook zorgvuldig te worden opgevolgd.

Richtlijnen voor de automatische opwarmstand

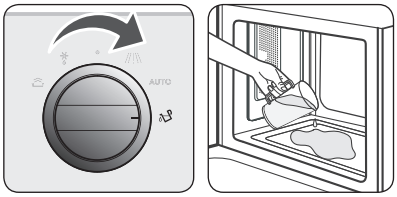
Nee	Voedsel	Gewicht (kg)	Aanbeveling
r:01	Drank	0,25 0,5	Giet de vloeistof in keramische mokken en warm deze onafgedekt op. Plaats één mok in het midden. Twee mokken plaatst u naast elkaar op de keramische bakplaat. Laat ze na de bereiding even in de magnetronoven staan. Roer de inhoud na 1-2 min. goed door. Wees voorzichtig wanneer u de mokken uit de oven haalt. (Raadpleeg de veiligheidsinstructies voor het opwarmen van vloeistoffen.)
r:02	Complete maaltijd	0,3-0,4 0,4-0,5	Schep de gerechten op een keramisch bord en dek het voedsel af met huishoudfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 gerechten bestaan (bijv. vlees met saus, groenten en een bijgerecht zoals aardappelen, rijst of pasta). Laat na de bereiding 3 min. staan.
r:03	Complete diepvries-maaltijd	0,3-0,4 0,4-0,5	Controleer of de bevroren kant-en-klare maaltijd geschikt is voor bereiding in de magnetron. Prik gaatjes in de verpakking van de maaltijd. Zet de bevroren maaltijd in het midden. Dit programma is geschikt voor diepvriesmaaltijden die uit 3 gerechten bestaan (bijv. vlees met saus, groenten en een bijgerecht zoals aardappelen, rijst of pasta). Laat na de bereiding 3 min. staan.
r:04	Soep	0,2-0,3 0,4-0,5	Giet het gerecht in een diep keramisch bord of een kom en dek de inhoud tijdens de bereiding af met een plastic deksel. Zet de soep in het midden. Roer het gerecht voor- en nadat het 2-3 min. heeft gestaan voorzichtig door.
r:05	Stoofschotel	0,2-0,3 0,4-0,5	Giet het gerecht in een diep keramisch bord of een kom en dek de inhoud tijdens de bereiding af met een plastic deksel. Zet de soep in het midden. Roer het gerecht voor- en nadat het 2-3 min. heeft gestaan voorzichtig door.
r:06	Popcorn	0,1	Gebruik een popcornproduct dat in de magnetronoven kan worden bereid. Volg de instructies van de fabrikant en leg de zak in het midden van de keramische bakplaat. Tijdens dit programma poffen de maïskorrels en zet de zak uit. Pas op als u de hete zak uit de oven haalt en opent.
r:07	Pasta met saus (gekoeld)	0,3-0,4 0,4-0,5	Leg pasta (bijvoorbeeld spaghetti of mie) op een plat, keramische bord. Dek het geheel af met magnetron huishoudfolie. Roer voor het opdienen door.
r:08	Babyvoeding	0,2 0,3	Schep de maaltijd op een diep, keramisch bord. Houd afgedekt tijdens het koken. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan. Roer het voor gebruik goed door en controleer de temperatuur zorgvuldig.
r:09	Babymelk	0,1 0,2	Roer of schud de inhoud goed en giet deze in een gesteriliseerde glazen fles. Zet de fles in het midden van de keramische bakplaat. Dek niet af tijdens het koken. Schud de fles goed en laat deze ten minste 3 minuten staan. Schud de inhoud goed voor gebruik en controleer de temperatuur zorgvuldig.

Belangrijk

De automatische opwarmstand maakt gebruik van microgolven om voedsel te verwarmen. Bij gebruik van deze stand dienen de richtlijnen voor kookgerei en andere voorzorgsmaatregelen voor een veilig gebruik van de magnetron dan ook zorgvuldig te worden opgevolgd.

DE AQUA CLEAN-STAND GEBRUIKEN

Met de Aqua Clean-stand reinigt u uw oven in slechts 15 minuten.

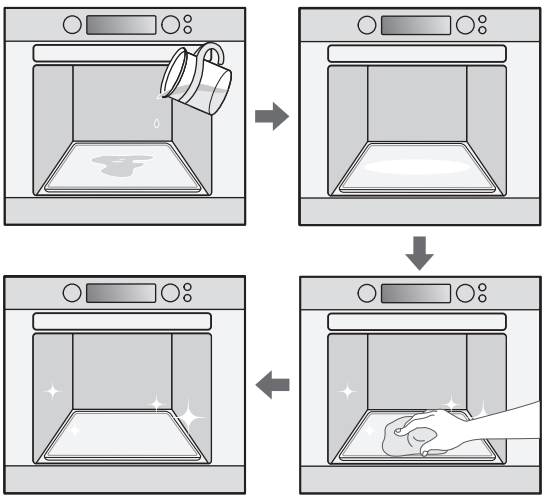


1 Draai de STANDKEUZEKNOP naar de Aqua Clean-stand.

- ▶ Giet ongeveer 100 ml water op de bodem van de lege oven.

2 Druk op START. De oven begint automatisch.

- ▶ Na 15 minuten stopt de oven automatisch. Veeg de oven uit met een droge doek.



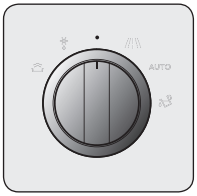
Belangrijk

- Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.
- Maak GEEN gebruik van hogedrukreinigers of stoomreinigers voor de reiniging van de magnetronoven.

DE ONTGEURINGSSTAND GEBRUIKEN

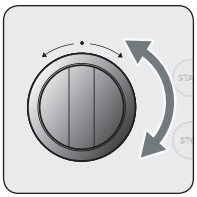
In de ontgeuringsstand draaien de ventilatoren om de oven af te koelen en te ontgeuren.

Ontgeuringsstand instellen



1 Draai de STANDKEUZEKNOP naar de stand 'UIT'.

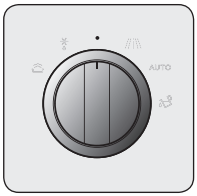
2 Druk op ONTGEURING. De tijd wordt weergegeven (standaard: 5 minuten).



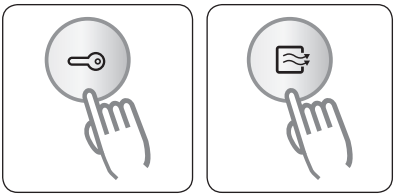
3 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP en stel de gewenste tijd in (max. 15 minuten).

4 Druk op START.

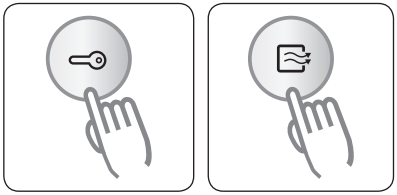
DE PIEPTOON UITSCHAKELEN



1 Draai de STANDKEUZEKNOP naar de stand 'UIT'.



2 Als u de pieptoon wilt uitschakelen, houdt u KINDERSLOT en ONTGEURING gedurende 3 seconden tegelijk ingedrukt.

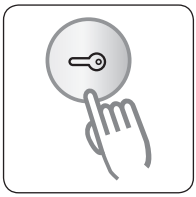


3 Als u de pieptoon weer wilt inschakelen, houdt u KINDERSLOT en ONTGEURING opnieuw gedurende 3 seconden tegelijk ingedrukt.

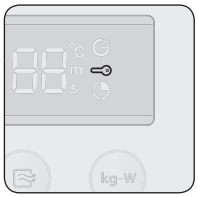
KINDERSLOT

Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

De oven vergrendelen

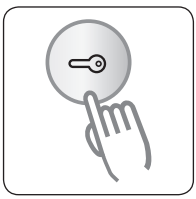


1 Houd KINDERSLOT gedurende 1 seconde ingedrukt.

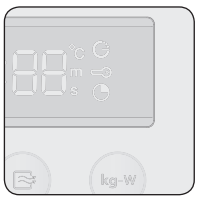


2 Er wordt een vergrendelingssymbool weergegeven op het display, wat aangeeft dat alle functies vergrendeld zijn.

De oven ontgrendelen



1 Houd KINDERSLOT gedurende 1 seconde ingedrukt.



2 Het vergrendelingssymbool verdwijnt van het display, wat aangeeft dat alle functies ontgrendeld zijn.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet en voedselresten zich ophopen, met name op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

1. Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep. Veeg na met een schone, natte doek en droog de oppervlakken af.
2. Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep. Veeg na met een schone, natte doek en droog de oppervlakken af.
3. Om hardnekkige voedselresten en geuren te verwijderen, zet u een beker met verdund citroensap onder in de lege oven. Verwarm het sap gedurende tien minuten op maximaal vermogen.
4. Neem de binnenkant af met een vochtige doek.

Belangrijk

- Let erop dat er GEEN water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Zorg er ALTIJD voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN EN REPAREREN

Reparaties dienen uitsluitend te worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur. Als er onderhoud moet worden gepleegd, trekt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van ATAG.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

- **Het modelnummer en serienummer (deze vindt u aan de binnenzijde van de ovendeur)**
- **Garantiegegevens**
- **Een duidelijke omschrijving van het probleem**

Kies een schone, droge plek als u de oven tijdelijk moet opbergen, aangezien stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probeer onderstaande oplossingen als u problemen hebt met uw oven. Mogelijk bespaart u zich zo de tijd en moeite van een onnodig telefoontje naar de klantenservice.

- Het voedsel wordt niet bereid.
  - Controleer of de timer is ingesteld en op START is gedrukt.
  - Sluit de deur goed.
  - Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

- Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg.
  - Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
  - Controleer of het juiste vermogen is ingesteld.

- Er treedt vonkontlading op in de oven.
  - Zorg ervoor dat u het juiste kookgerei gebruikt (zonder metalen randjes).
  - Controleer of er geen vorken of ander metalen gerei in de oven is geplaatst.
  - Zorg er bij gebruik van aluminiumfolie voor dat deze zich niet te dicht bij de wanden bevindt.

- De oven veroorzaakt storingen in radio's of televisies.
  - De oven kan, als deze in werking is, lichte storingen in televisies of radio's veroorzaken. Installeer de oven niet in de buurt van televisies, radio's en antennes om dit effect te beperken.

- Bij elektronische storingen wordt het DISPLAY gereset.
  - Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in. Stel de tijd opnieuw in.

- Er zit condens aan de binnenkant van de oven.
  - Dit is normaal. Veeg de oven na gebruik schoon.

- De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet.
  - Dit is normaal. De koelventilator blijft, nadat de oven is gestopt, mogelijk nog maximaal drie minuten werken.

- Een luchtstroom is voelbaar bij de deur en de buitenkant van het apparaat.
  - Dit is normaal.

- Licht weerkaatst bij de deur en de buitenkant van het apparaat.
  - Dit is normaal.

- Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen.
  - Dit is normaal.

- Tijdens de werking van de oven, en met name in de ontdooistand, klinken klikgeluiden.
  - Dit is normaal.

FOUTCODES

Foutcode	Algemene functies
	FOUT TOETS KORT Deze fout treedt op als u een knop langer dan 60 seconden ingedrukt houdt. Deze fout treedt mogelijk op als er water in het bedieningspaneel komt of als er stofdeeltjes aan het AANRAAKPANEEL blijven hangen.
	FOUT NAK-SIGNAAL Het NAK-signaal wordt gegeven als het inschakelen van het apparaat langer dan 10 seconden duurt.
	COMMUNICATIEFOUT Deze fout treedt op wanneer er langer dan 10 seconden geen communicatie plaatsvindt tussen de hoofd- en subprintplaat.
	FOUT EEPROM OPEN Deze fout treedt op wanneer er tijdens het instellen van het vermogen iets misgaat in de EEPROM-communicatie.
	FOUT EEPROM LEZEN & SCHRIJVEN Eeprom wordt niet gebruikt.

Als een van deze fouten optreedt, neemt u contact op met de klantenservice van ATAG.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	MA4411BUU MA4492BUU
Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz
Energieverbruik Magnetronstand	 1650 W
Uitgangsvermogen	100 W/900 W (IEC - 705)
Gebruiksfrequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P (21)
Koelmethode	Motor koelventilator
Afmetingen Afmetingen apparaat: Afmetingen bij inbouw:	 595 x 454 x 569,4 mm (b x h x d) 555 x 445 x 548,8 mm (b x h x d)
Volume	50 l
Gewicht Netto Verzending	 34,5 kg 38,0 kg

VERWIJDEREN VAN APPARAAT EN VERPAKKING

De verpakking van dit apparaat kan worden gerecycled en is mogelijk gemaakt van:

- karton
- papier
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)
- polypropyleentape (PP)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg overeenkomstig de wettelijke bepalingen.

Op het product is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht om op de verplichting tot gescheiden verwerking te wijzen. Dit voorkomt negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Dit houdt in dat het product aan het eind van de levensduur naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente of naar de leverancier moet worden gebracht.

Het aparte verwerken zorgt ervoor dat materialen waaruit dit apparaat bestaat, kunnen worden teruggewonnen, wat een aanzienlijke besparing van energie en grondstoffen betekent.

Verklaring van overeenstemming

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

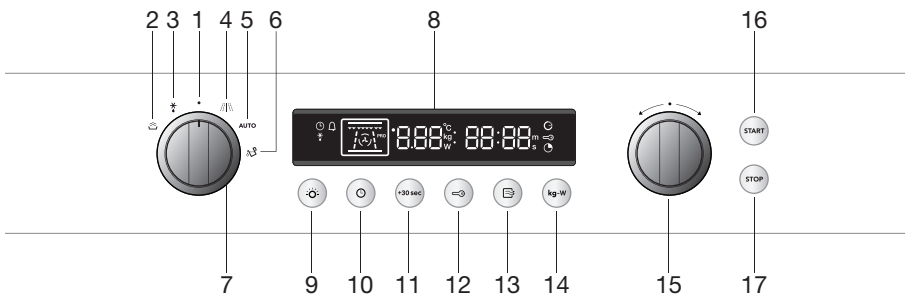
MA4411BUU_EN_130313.indd 1 2013-03-13 3:12:32

CONTENTS

Control panel 3
Oven features. 4
Accessories 4
Using this manual. 5
Safety 5
Setting the clock 14
Setting the energy save mode 15
  Standby mode 15
  ECO mode. 15
Types of heating. 16
How a microwave oven works 17
Using the microwave mode 18
  Microwave mode setting 18
  Guide to microwave power levels 19
  Microwave cookware guide 19
  Microwave cooking guide 21
Using the auto menu functions 27
  Auto menu mode setting 27
  Guide to auto cook setting 28
  Guide to auto defrost setting 29
  Guide to auto reheat setting 30
Using the aqua clean mode 31
Using the deodorization mode 32
  Deodorization mode setting 32
Switching off the beeper 33
Child safety lock. 34
Cleaning your microwave oven. 35
Storing and repairing your microwave oven 35
Troubleshooting 36
Error codes 37
Technical specifications 38
Disposal of appliance and packaging 39

MA4411BUU_EN_130313.indd 2 2013-03-13 3:12:33

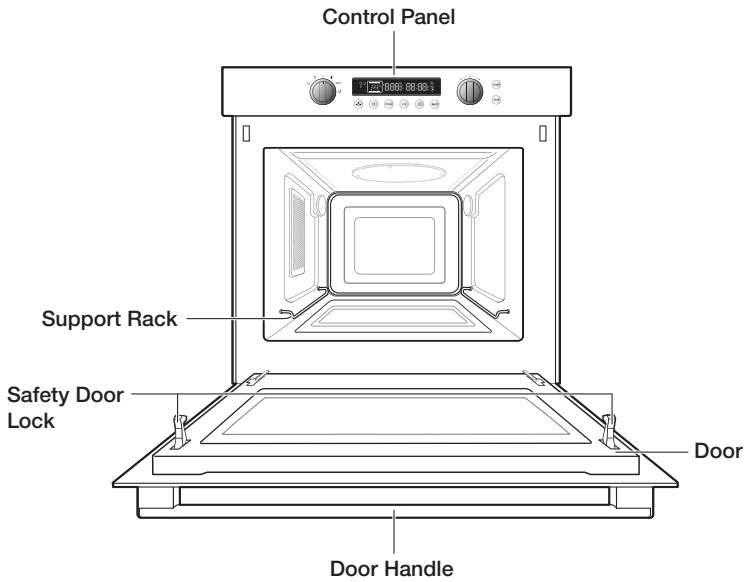
CONTROL PANEL



1. OFF
2. AUTO REHEAT MODE
3. AUTO DEFROST MODE
4. MICROWAVE MODE
5. AUTO COOK MODE
6. AQUA CLEAN
7. MODE SELECTOR
8. DISPLAY
9. LAMP
10. CLOCK
11. +30s (quick start)
12. CHILD LOCK
13. DEODORIZATION
14. WEIGHT / POWER
15. MULTI-FUNCTION SELECTOR
16. START
17. STOP / CANCEL

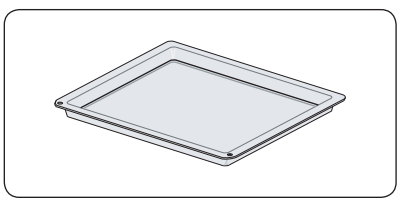
MA4411BUU_EN_130313.indd 3 2013-03-13 3:12:33

OVEN FEATURES



ACCESSORIES

The following accessories are provided with your microwave oven:



Ceramic Tray

MA4411BUU_EN_130313.indd 4 2013-03-13 3:12:34

Thank you for purchasing a ATAG Microwave oven.

Your Owner's Manual contains essential information on using and caring for your new Microwave oven. The installation instructions are included separate.

Before using your microwave oven, please read the safety instructions and all the information in this manual first and keep it for future reference.

SAFETY

Safe use

- **WARNING**: this appliance and the accessible parts become hot during use. Do not touch the hot components. Keep children younger than 8 away from the appliance unless you can watch them continuously.
- This equipment may be used by children older than 8, as well as by people with physical, sensory or learning difficulties or with a lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the associated dangers. Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.
- This appliance is only designed for household use. Use it only for food preparation.
- Keep the cable away from hot surfaces.
- Never cover the ventilation openings.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- In connection with electrical safety, the appliance may not be cleaned with high-pressure cleaners or steam cleaners.

- **WARNING**: never heat sealed tins. Pressure develops in the tin which can make it explode.

MA4411BUU_EN_130313.indd 5 2013-03-13 3:12:34

- In preparing meals containing alcohol, high temperatures may cause the alcohol to evaporate. The vapour can catch fire if it comes into contact with hot parts.
- Do not use the appliance for storing flammable materials or materials that warp easily.
- Ensure that food is always heated thoroughly. The time required for this depends on many factors including the quantity and type of food. Any bacteria present in the food are only destroyed if the food is heated at a temperature higher than 70 °C for more than 10 minutes. Allow the food to cook for longer if you are not sure if the food has been heated through.
- Do not use any abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass door. This will scratch the surface which may cause the glass to break.
- Use oven gloves or a pot-holder to remove dishes and accessories from the appliance.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).
- Remove all excess spillage and utensils before cleaning with pyrolytic self cleaning function.
- If, for cleaning, the controls have to be set to a position higher than for normal cooking purposes (pyrolytic), the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.

MA4411BUU_EN_130313.indd 6 2013-03-13 3:12:34

- **WARNING**: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING**: If the (glass) control panel is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING**: Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and keep the door closed.
- **WARNING**: Danger of fire: do not store items in the oven.

Children

- Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.
- Do not store anything of interest to children in cabinets above or behind the appliance.

Safe use of microwave / Combi-microwave

- **WARNING**: it is dangerous for unqualified people to carry out repairs involving opening the appliance casing. The casing protects against the release of micro-energy.
- **WARNING**: if the door or the seal is damaged, do not use the microwave until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING**: the contents of baby's bottles and jars of baby food should be shaken and stirred. Check the temperature prior to consumption to prevent scalding.
- **WARNING**: do not try to use the microwave with the door open. Microwave radiation can be dangerous.

MA4411BUU_EN_130313.indd 7 2013-03-13 3:12:35

- Only use the appliance inside the home.
- Do not use the appliance in damp areas or near taps.
- The microwave is insulated. Nevertheless, heat transfer always occurs, with the outer casing of the appliance heating up. This heating up falls well within the norm.
- Use only cutlery and tableware suitable for microwave use (take care with gold or silver-coloured edging).
- Place a plastic spoon in a cup if you want to boil a liquid (for example water). It is possible for a liquid to boil without bubbling. As soon as you take the cup out of the microwave, the liquid can suddenly start to boil furiously and spit out of the cup, which may scald you.
- A microwave is only safe if the door closes properly! Never place an object between the door of the microwave and ensure that the door and the door seal are always clean.
- Only use the microwave for defrosting, preparing and heating food and not, for example, for drying clothes or paper. These can catch fire.
- Self-combustion is possible if you heat small quantities of dry or powdery products in the microwave (such as when drying herbs). Switch off and disconnect the appliance if something in the microwave catches fire or if smoke is observed (take the plug out of the plug socket/switch off the automatic fuse(s) or set the switch in the fuse box to zero). Keep the door closed to smother any flames.
- Never switch the microwave on if it is empty as this may damage the microwave.

MA4411BUU_EN_130313.indd 8 2013-03-13 3:12:35

- Remove metal strips from plastic bags and use bowls and dishes that are microwave safe.
- Always first check on the packaging how food should be placed in the microwave. In general, liquids or foodstuffs in air-tight packaging may only be heated after pricking a few holes in the packaging. This is because pressure builds up during heating.
- Liquids and other foodstuffs may not be heated in airtight packaging as they can explode.
- Keep an eye on the microwave when heating foodstuffs in plastic or paper packaging, in connection with the possibility of combustion.
- Never heat longer than necessary, and remember that food continues to cook after it is removed from heat.
- Prick the skin of meat, chicken or fish with a fork or other pointed object. This prevents spitting.
- The microwave should be cleaned regularly and all food remains should be removed. Remnants of crumbs and moisture absorb microwaves and increase cooking time. Food remnants can also damage the interior which may result in hazardous situations.

- **WARNING**: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

MA4411BUU_EN_130313.indd 9 2013-03-13 3:12:35

- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

- **WARNING**: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

A microwave is not suitable for:

- preserving foods;
- cooking eggs in the shell or warming up hard-boiled eggs, as they shatter through pressure build-up;
- heating of frying oil.

Safe use of oven / Steam oven

- **WARNING**: Keep children at a safe distance from the oven during baking or roasting. The oven becomes hot during use. Do not touch the elements and the interior until the oven has cooled completely.
- **WARNING**: The outside of the oven may become hot if it is used for a long period of time at high temperatures. If the oven is used at the maximum temperature for a long time (when grilling, for example), the glass panel in the oven door may become hot. Please be careful if children are around.
- The oven is fully insulated. Despite this, there is always some transfer of heat, as a result of which the outside of the oven heats up. This heating up falls well within the norm.

MA4411BUU_EN_130313.indd 10 2013-03-13 3:12:35

- The oven has a fan that cools the oven casing. The fan may run for some time after the oven is switched off.
- Make sure the appliance is turned off before replacing the bulb to avoid risk of electric shock.
- Do not place accessories on the open oven door.
- Close the oven door during cooking.
- Open the oven door carefully; hot steam will escape.
- Do not store flammable materials in the oven.
- Frozen products such as pizzas should be cooked on the grid shelf. If the baking tray is used, it may become deformed due to the large differences in temperature.
- Never cover the bottom of the oven with aluminium foil. The foil blocks heat flow, which may result in inferior cooking results. This can also damage the enamel of the bottom of the oven.
- Smaller quantities require a shorter cooking time. When the cooking times given in recipes are used, you might burn them.
- Never pour cold water on the hot oven floor. This can damage the enamel.
- Fruit juices can result in stains on the oven floor that are difficult to remove. When cooking moist pastries (such as apple pie), use a baking tin/griddle/roasting tin as a drip tray.

MA4411BUU_EN_130313.indd 11 2013-03-13 3:12:35

- Spilled food containing sugar or fruit juices, such as prune juice or rhubarb, can damage the colour of the enamel. It is advisable to clean the oven immediately after it has cooled down.
  Note: the water in the steam oven insert pan is still hot!
- Heat and steam resistant baking tins should be used in the steam oven. Silicone baking tins are not suitable when combining hot air circulation and steam.
- Do not use baking tins that have areas of rust. Even tiny patches can lead to rust in the oven interior.

Installation

- Check the appliance for transport damage. Do not connect a damaged appliance.
- This appliance should only be connected by a registered installer!
- Faulty parts may only be replaced by original parts. The manufacturer can only guarantee that original parts meet safety requirements.
- To avoid dangerous situations, a damaged connecting cable should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or suitably qualified persons.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply cable.

MA4411BUU_EN_130313.indd 12 2013-03-13 3:12:35

- The equipment should not be connected to the network via a multi-plug socket or extension lead, as the safe use of the equipment can then not be guaranteed.
- **WARNING**: Never open the appliance casing. The casing may only be opened by a service technician.
- Disconnect the appliance from the mains supply before starting any repair work.
- Freestanding micro wave ovens shall not be placed in a cabinet.
- Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the safety instructions and warnings are not followed, the manufacturer cannot be held responsible for any resulting damage.

If you decide to discontinue using the appliance because of a fault, we recommend you cut off the cable after removing the plug from the plug socket. Take the appliance to your municipality's waste disposal site.

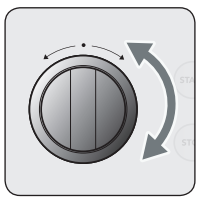
MA4411BUU_EN_130313.indd 13 2013-03-13 3:12:35

SETTING THE CLOCK

When the appliance is first plugged in, the DISPLAY lights up. After three seconds, the Clock symbol and “12:00” blink on the DISPLAY.

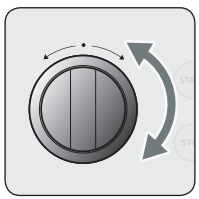
Setting the Clock

1 Press CLOCK. The “12” starts blinking.



2 Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the hour.

3 Press CLOCK again. The “00” starts blinking.



4 Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the minutes.

5 Press CLOCK again. The clock sets by itself within 5 seconds.

Note

If you want to change a setting after you have pressed a button, the setting starts blinking. You can only change this setting during blinking. If it has stopped blinking, you have to press the button so it will start blinking again.

MA4411BUU_EN_130313.indd 14 2013-03-13 3:12:36

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

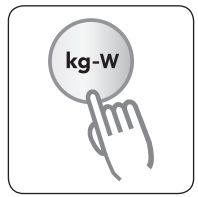
The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

Standby mode

The oven will automatically go to Standby mode after 10 minutes if not operated (default).

ECO mode

In ECO mode, the current time is not displayed. You cannot use the oven.



1 Press WEIGHT / POWER for 3 seconds. The oven switches to ECO mode and the display shows nothing.

2 To go to Standby mode, open the door or press any button. The display will show the current time and the oven is ready for use.

Note

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes. Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

MA4411BUU_EN_130313.indd 15 2013-03-13 3:12:36

TYPES OF HEATING

The following chart summarizes the various heating modes and settings available on your oven. Use the Cooking Guides in the pages that follow to determine the appropriate mode and setting for all your recipes.

MICROWAVE MODE

	Microwave energy is used to cook and defrost foods. It provides fast efficient cooking without changing the colour or form of food. Power level and cooking time are manually set to suit various dishes.

AUTO MENU FUNCTIONS

AUTO	**AUTO COOK MODE** 6 pre-programmed auto cook settings can be selected for your convenience. Time and temperature will be set automatically. You simply select the programme and the weight off your dish and start the auto cooking process.
	AUTO DEFROST MODE 5 pre-programmed auto defrost settings can be selected for your convenience. Time and temperature will be set automatically. You simply select the programme and the weight off your dish and start the auto defrosting process.
	AUTO REHEAT MODE 9 pre-programmed auto reheat settings can be selected for your convenience. Time and temperature will be set automatically. You simply select the programme and the weight off your dish and start the auto reheating process.
	AQUA CLEAN By the help of hot steam the surface of the oven cavity will be soaked and you can easily clean your oven. The aqua clean programme takes only 15 minutes time.

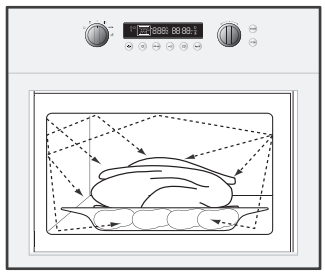
MA4411BUU_EN_130313.indd 16 2013-03-13 3:12:37

Microwaves are high - frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave to:

- **Microwave mode**

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the microwave are distributed uniformly by using a stirrer distribution system. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (Refrigerated or not)

Important

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven.

Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure.

- Even cooking of the food right to the centre;
- The same temperature throughout the food.

MA4411BUU_EN_130313.indd 17 2013-03-13 3:12:37

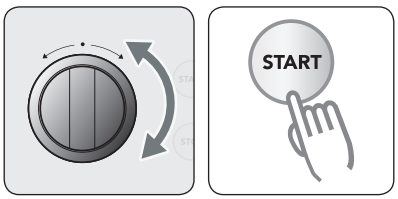
USING THE MICROWAVE MODE

Microwaves are high frequency electromagnetic waves. In microwave cooking, microwave energy penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

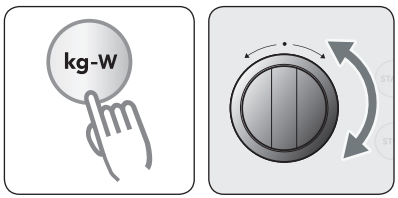
IMPORTANT: use the ceramic tray.

Microwave mode setting

1 Turn the MODE SELECTOR to microwave mode position. Time and power level will appear on the DISPLAY.



2 Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to set the desired cooking time. If you do not wish to change power level, press START to start cooking.



3 To change the power level, press WEIGHT / POWER and turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to the desired level. Refer to the Cooking Guides (pages 21 to 26) for guidelines on appropriate cooking times and power levels.

4 Press START to start cooking.

MA4411BUU_EN_130313.indd 18 2013-03-13 3:12:38

Guide to microwave power levels

POWER LEVEL	PERCENTAGE (%)	OUTPUT POWER (W)	REMARK
HIGH	100	900	For heating up liquids.
HIGH LOW	83	750	For heating up and cooking food.
MEDIUM HIGH	67	600	For heating up and cooking food.
MEDIUM	50	450	For cooking meat and heating up delicate foods.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	For defrosting and continued cooking.
LOW	11	100	For defrosting delicate foods.

Microwave cookware guide

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and always use the ceramic tray on shelf when using microwave mode.

COOKWARE	MICROWAVE-SAFE	COMMENTS
Aluminium Foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
China and Earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable Polyester Cardboard Dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast - Food Packaging • Polystyrene cups containers • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal trims	 ✓ ✗ ✗	 Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. May catch fire. May cause arcing.

MA4411BUU_EN_130313.indd 19 2013-03-13 3:12:38

COOKWARE	MICROWAVE-SAFE	COMMENTS
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Fine glassware	✓	
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or Grease-proof Paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

Note

"Arcing" is the microwave term for sparks in the oven.

✓ : Recommended

✓✗ : Use Caution

✗ : Unsafe

MA4411BUU_EN_130313.indd 20 2013-03-13 3:12:38

Microwave cooking guide

GENERAL GUIDELINES

Food Suitable for Microwave Cooking
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven.

Covering During Cooking
Food should be covered during cooking, as the evaporated water rises as steam and contributes to the cooking process. Food can be covered in different ways such as with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing Times
After cooking, it is important to let food stand for the recommended standing time to allow the temperature to even out within the food.

COOKING GUIDE FOR FROZEN VEGETABLES

Use a suitable glass Pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time (see table). Continue cooking to get the result you prefer. Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Keep covered during standing time.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (Min)	Standing Time (Min)	Instructions
Spinach	150	600	5 - 6	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Broccoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Add 30 ml (2 tbsp) cold water.
Peas	300	600	7 - 8	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Green Beans	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Add 30 ml (2 tbsp) cold water.
Mixed Vegetables (Carrots / Peas / Corn)	300	600	7 - 8	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.

MA4411BUU_EN_130313.indd 21 2013-03-13 3:12:38

COOKING GUIDE FOR FRESH VEGETABLES

Use a suitable glass Pyrex bowl with lid. Add 30 - 45 ml cold water (2 - 3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended (see table). Cook covered for the minimum time (see table). Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during the 3 minute standing time.

Hint : Cut fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut the quicker they are cooked.

Note : All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion (g)	Time (Min.)	Standing Time (Min.)	Instructions
Broccoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Prepare even sized florets. Arrange stems to the centre.
Brussels Sprouts	250	5 - 6	3	Add 60 - 75 ml (5 - 6 tbsp) water.
Carrots	250	5 - 6	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250	3 - 4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250	3 - 4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	3 - 4	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250	4 - 5	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water.
Pepper	250	4 - 5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250	5 - 6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

MA4411BUU_EN_130313.indd 22 2013-03-13 3:12:38

COOKING GUIDE FOR RICE AND PASTA

Rice — Use a large glass Pyrex bowl with lid. (Note that rice doubles in volume during cooking.) Cook covered. After cooking time is over, stir before letting stand. Add salt or herbs and butter. Note that rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta — Use a large glass Pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (Min)	Standing Time (Min)	Instructions
White Rice (Parboiled)	250 375	900	17 - 18 18 - 20	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (Parboiled)	250 375	900	20 - 22 22 - 24	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (Nice + Wild Rice)	250	900	17 - 19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (Rice + Grain)	250	900	18 - 20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250	900	10 - 11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time a conventional oven takes.

Arranging and Covering
Avoid reheating large items such as joints of meat since they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. You will have more success reheating smaller pieces. Keeping food covered while heating will also help prevent drying.

Power Levels
Different power levels can be used for reheating foods.
In general, for large quantities of delicate food or foods that heat up quickly, such as mince pies, it is better to use a lower power level.

Stirring
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving. Stirring is especially important when heating liquids.

Heating and Standing Times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken for future reference. Avoid overheating. If uncertain, it is preferable to underestimate cooking time. Then extra heating time can be added, if necessary. Always make sure that reheated food is piping hot throughout. Allow food to stand for a short time after reheating to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2 - 4 minutes.

MA4411BUU_EN_130313.indd 23 2013-03-13 3:12:38

REHEATING LIQUIDS

Take special care when heating liquids. To prevent eruptive boiling and possible scalding, place a spoon or glass stick in the beverage. Stir during heating and always stir after heating. Allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out.

REHEATING BABY FOOD

Baby Food
Extra caution should also be exercised when reheating baby foods. Put food into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Let stand for 2 - 3 minutes before serving. Stir again and check temperature. Recommended serving temperature is between 30 - 40 °C.

Baby Milk
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with the nipple on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving. Always carefully check the temperature of baby milk or food before serving. Recommended serving temperature is 37 °C.

Reheating baby food and milk
Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min)	Instruction
Baby food (vegetable + meat)	190 g	600 W	30 - 40 sec	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 - 30 sec	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sec 50 sec to 1 min	2 - 3	Stir or Shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, Shake well and check the temperature carefully.

MA4411BUU_EN_130313.indd 24 2013-03-13 3:12:38

Reheating liquids and food
Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min)	Instruction
Drink	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900 W	1½ - 2 2-3	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup in the center of ceramic tray. Stir carefully before and after standing time.
Soup (Chilled)	250 g	900 W	3-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Pasta with sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Plated meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling film.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be a great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without a cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, press STOP / CANCEL and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table on the next page.

Hint: Flat food is defrosted better than thicker items, and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about - 18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

MA4411BUU_EN_130313.indd 25 2013-03-13 3:12:38

Frozen foods should be defrosted using defrosting power level (180 W).
Place food on ceramic tray, insert ceramic tray in shelf.

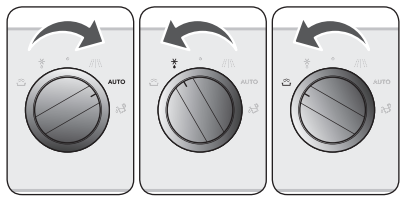
Food	Portion (g)	Time (Min)	Standing Time (Min)	Instructions
Meat Minced Beef Pork Steaks	 250 500 250	 6 - 7 8 - 12 7 - 8	 15 - 30	 Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.
Poultry Chicken Pieces Whole Chicken	 500 (2 pcs) 1200	 12 - 14 28 - 32	 15 - 60	 First, put chicken pieces skin - side down, whole chicken breast - side - down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.
Fish Fish Fillets Whole Fish	 200 400	 6 - 7 11 - 13	 10 - 25	 Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.
Fruit Berries	 300	 6 - 7	 5 - 10	 Spread fruit on a flat, round glass dish with a large diameter.
Bread Bread Rolls (Each ca. 50 g) Toast / Sandwich	 2 pcs 4 pcs 250 500	 1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	 5 - 20	 Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time.

MA4411BUU_EN_130313.indd 26 2013-03-13 3:12:39

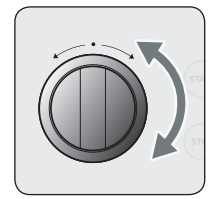
USING THE AUTO MENU FUNCTIONS

Auto Menu Functions allows you to choose from 20 pre-programmed settings (6 Auto Cook, 5 Auto Defrost and 9 Auto Reheat) to conveniently cook or rehaet your favorite foods. Cooking time and power level are automatically set. Simply select one of the 20 settings and set the weight to start cooking.

Auto menu mode setting

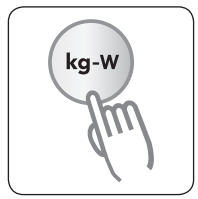


1 Turn the MODE SELECTOR to AUTO COOK, AUTO DEFROST or AUTO REHEAT position.

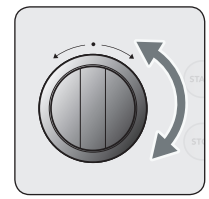


2 Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to choose an auto menu feature.

- Refer to the table on pages 29 - 30 for a description of the 20 Auto Menu settings.



3 Press WEIGHT / POWER to change the weight.



4 Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR to select the desired weight.

5 Press START.

Note

- Some of the Auto menus are continuous. Others require the food to be turned over. The oven will beep to prompt you.
- The cook time during the operation of the Auto menu are displayed.
- Time cannot be changed during cooking.

MA4411BUU_EN_130313.indd 27 2013-03-13 3:12:39

The following table presents 20 Auto Cook, Defrost and Reheat.
It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. These auto menu programmes contain special cook modes, which have been developed for your convenience.

Guide to auto cook setting

No	Food Item	Weight (kg)	Recommendation
A:01	Fresh vegetables	0.3-0.4 0.5-0.6	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml water (3 tablespoons). Put bowl in the centre. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.
A:02	Frozen vegetables	0.3-0.4 0.4-0.5	Put frozen vegetables, such as broccoli, carrot slices, caulifl ower fl orets and peas into a glass bowl with lid. Add 1-2 tbsp. water. Put bowl in the centre. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.
A:03	Peeled Potato	0.5-0.6 0.7-0.8	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.
A:04	Jacket Potato	0.3-0.4 0.5-0.6	Prick each potato several times with fork. Place them on ceramic tray without peeling. Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5 minutes after cooking.
A:05	White rice	0.3-0.4	Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.3 kg rice, add 600 ml cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre. Cook covered. Stand 5 minutes and stir after cooking.
A:06	Pasta	0.25 0.35	Put the pasta in a large glass pyrex bowl and add 1~1.5 L boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during 3-5 min standing and drain thoroughly afterwards.

Important

The Auto Cook Mode uses microwave energy to heat food.
Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

MA4411BUU_EN_130313.indd 28 2013-03-13 3:12:40

Guide to auto defrost setting

No	Food Item	Weight (kg)	Standing Time (min)	Recommendation
d:01	Meat	0.2 - 2.0	20 - 90	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
d:02	Poultry	0.2 - 2.0	20 - 90	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
d:03	Fish	0.2 - 2.0	20 - 60	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
d:04	Bread/Cake	0.1 - 1.0	10 - 30	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on ceramic tray and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short / crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
d:05	Fruit	0.1 - 0.8	5 - 15	Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits.

Important

The Auto Defrost Mode uses microwave energy to heat food.
Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

MA4411BUU_EN_130313.indd 29 2013-03-13 3:12:40

Guide to auto reheat setting

No	Food Item	Weight (kg)	Recommendation
r:01	Drink	0.25 0.5	Pour the liquid into ceramic mugs and reheat uncovered. Place one mug in the centre, place 2 mugs side by side on ceramic tray. Leave them to stand in the microwave oven. Stir well after 1-2 min standing. Be careful while taking the cups out. (see safety instruction for reheating liquids.)
r:02	Plated meal	0.3-0.4 0.4-0.5	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.
r:03	Frozen Plated meal	0.3-0.4 0.4-0.5	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce fi lm of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.
r:04	Soup	0.2-0.3 0.4-0.5	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre. Stir carefully before and after 2-3 min standing.
r:05	Stew	0.2-0.3 0.4-0.5	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre. Stir carefully before and after 2-3 min standing.
r:06	Pop corn	0.1	Use special popcorn product for preparing in microwave oven. Follow the instructions of food manufacturer and put the bag in the center of ceramic tray. During this programme corn will pop and the bag will increase in volume. Be careful when taking out and opening the hot bag.
r:07	Pasta with sauce (chilled)	0.3-0.4 0.4-0.5	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
r:08	Baby food	0.2 0.3	Pour the meal into a ceramic deep plate. Cook covered. Stand 2-3 minutes after cooking. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
r:09	Baby milk	0.1 0.2	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the center of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

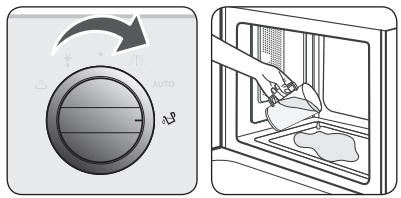
Important

The Auto Reheat Mode uses microwave energy to heat food.
Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

MA4411BUU_EN_130313.indd 30 2013-03-13 3:12:40

USING THE AQUA CLEAN MODE

The Aqua Clean allows you to sanitize your oven in just 15 minutes.

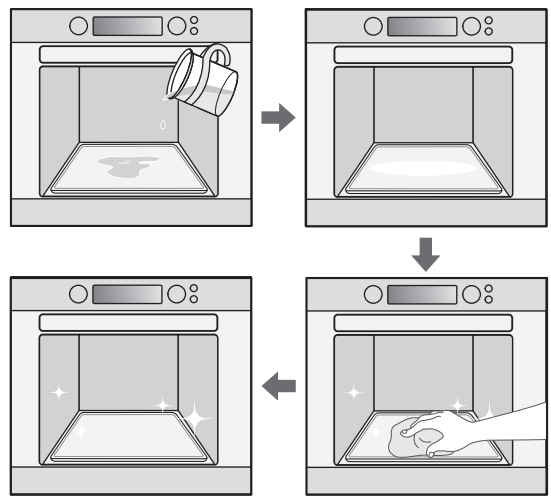


1 Turn the MODE SELECTOR to Aqua Clean position.

- ▶ Pour about 100 ml water onto the floor of the empty oven.

2 Press START. The oven will start automatically.

- ▶ After 15 minutes, the oven will stop automatically. Wipe it out with a dry cloth.



Important

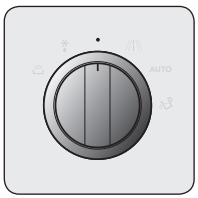
- Use this feature only when oven has cooled completely to room temperature.
- DO NOT use distilled water.
- DO NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the microwave oven.

MA4411BUU_EN_130313.indd 31 2013-03-13 3:12:40

USING THE DEODORIZATION MODE

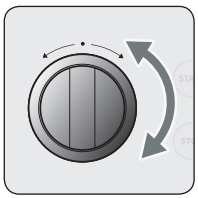
In the Deodorization setting, the fans are operated for cooling and deodorization.

Deodorization mode setting



1 Turn the MODE SELECTOR to “OFF” position.

2 Press DEODORIZATION. The time is displayed (Default : 5 minutes).

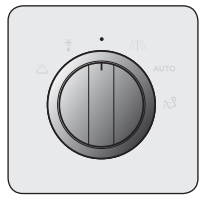


3 Turn the MULTI-FUNCTION SELECTOR and set the desired time (Max. 15 minutes).

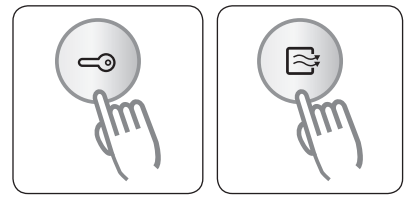
4 Press START.

MA4411BUU_EN_130313.indd 32 2013-03-13 3:12:41

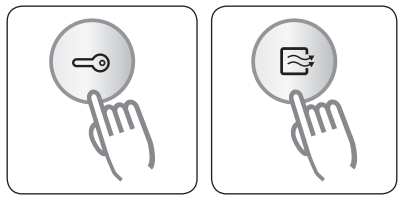
SWITCHING OFF THE BEEPER



1 Turn the MODE SELECTOR to “OFF” position.



2 To switch the beeper off, press CHILD LOCK and DEODORIZATION at the same time and hold for 3 seconds.



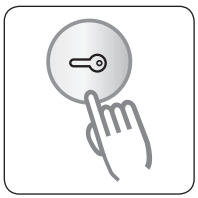
3 To switch the beeper back on, press CHILD LOCK and DEODORIZATION again at the same time and hold for 3 seconds.

MA4411BUU_EN_130313.indd 33 2013-03-13 3:12:41

CHILD SAFETY LOCK

The oven's Child Safety Lock allows you to lock the control panel to protect the oven against unintended use.

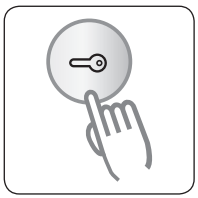
To Lock the Oven



1 Press CHILD LOCK at the same time and hold for 1 seconds.

2 A lock symbol appears in the display, indicating that all functions are locked.

To Unlock the Oven



1 Press CHILD LOCK at the same time and hold for 1 seconds.

2 The lock symbol disappears in the display, indicating that all functions are unlocked.

MA4411BUU_EN_130313.indd 34 2013-03-13 3:12:41

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

Clean your oven regularly to prevent grease and food particles from building up, especially on inside and outside surfaces, door and door seals.

1. Clean outside surfaces with a soft cloth and warm soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on inside surfaces with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the floor of the empty oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the inside.

Important

- Take special care NOT to spill water in the vents.
- NEVER use abrasive products or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that door seals are clean to prevent particles from building up so that the door can close properly.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

Repairs should only be made by a qualified service technician.
If oven requires servicing, unplug the oven and contact ATAG Customer Service.

When calling, please have the following information ready:

- **The model number and serial number (can be found inside the oven door)**
- **Warranty details**
- **Clear description of the problem**

If oven must be temporarily stored, choose a clean dry place as dust and dampness can cause damage.

MA4411BUU_EN_130313.indd 35 2013-03-13 3:12:41

TROUBLESHOOTING

If you have problems with your oven, try the solutions suggested below. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

- Food remains uncooked.
  - Ensure timer has been set correctly and START pressed.
  - Firmly close door.
  - Make sure you have not blown a fuse or triggered a circuit breaker.

- Food is either overcooked or undercooked.
  - Make sure appropriate cook time was used.
  - Make sure appropriate power level was used.

- Sparking and cracking (arcing) occur inside the oven.
  - Make sure you are using proper cookware without metal trimmings.
  - Make sure no forks or other metal utensils have been left inside the oven.
  - If using aluminum foil, make sure it is not too close to inside walls.

- The oven causes interference with radios or televisions.
  - Slight interference on televisions or radios may occur when the oven is operating. To minimize this effect, try to install oven away from televisions, radios and aerials.

- Electronic interference causes DISPLAY to be reset.
  - Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

- Condensation appears inside the oven.
  - This is a normal occurrence. Simply wipe away after cooking.

- The fan continues to operate after the oven has been turned off.
  - This is a normal occurrence. Cooling fan may continue to operate for up to three minutes after oven has been turned off.

- Air flow is detected around the door and outer casing.
  - This is a normal occurrence.

- Light reflection around the door and outer casing.
  - This is a normal occurrence.

- Steam escapes from around the door or vents.
  - This is a normal occurrence.

- A clicking sound occurs while the oven is operating, especially in defrosting mode.
  - This is a normal occurrence.

MA4411BUU_EN_130313.indd 36 2013-03-13 3:12:41

ERROR CODES

Error Code	General Functions
	KEY SHORT ERROR This error occurs when a button is pressed and held for over 60 seconds. It may occur when water soaks through the inside of the control panel or dust particles are stuck to TOUCH PAD.
	NAK SIGNAL ERROR Nak signal occurs if initial power-up for more than 10 seconds.
	COMMUNICATION ERROR It occurs when not communicating between main and sub PCB for more than 10 seconds.
	EEPROM OPEN ERROR It occurs when EEPROM communication is error during initial power setting.
	EEPROM READ & WRITE ERROR Eeprom use does not occur.

If any of these errors occur, please contact ATAG Customer Service.

MA4411BUU_EN_130313.indd 37 2013-03-13 3:12:42

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	MA4411BUU MA4492BUU
Power Source	230 V ~ 50 Hz
Power Consumption Microwave Mode	 1650 W
Output Power	100 W / 900 W (IEC - 705)
Operating Frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P (21)
Cooling Method	Cooling fan motor
Dimensions Set size: Built in size:	 W 595 x H 454 x D 569.4 mm W 555 x H 445 x D 548.8 mm
Volume	50 L
Weight Net Shipping	 34.5 Kg 38.0 Kg

MA4411BUU_EN_130313.indd 38 2013-03-13 3:12:42

DISPOSAL OF APPLIANCE AND PACKAGING

The packaging of this appliance is recyclable and may have been made of:

- cardboard
- paper
- polythene foil (PE)
- CFC-free polystyrene (PS hard foam)
- polypropylene tape (PP).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

The appliance carries the symbol of a crossed-out dustbin to state that segregated processing is compulsory to avoid any negative effects on the environment and public health. This means that at the end of its working life, you must hand it in at a special refuse collection centre run by your local authority or dealer.

Segregated processing enables the recovery of the materials used in the production of this appliance, thus saving considerably in terms of raw materials and energy.

Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

MA4411BUU_EN_130313.indd 39 2013-03-13 3:12:42

MA4411BUU_EN_130313.indd 40 2013-03-13 3:12:43

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.
Sørg for at have hele typenummeret klar, når serviceafdelingen kontaktes.
Ha hele typenummeret for hånden når du kontakter serviceavdelingen.
Ha det kompletta typnumret till hands när du tar kontakt med serviceavdelningen.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.
Adressen og telefonnummeret til servicevirksomheden findes på garantikortet.
Du finner adresser og telefonnumre til serviceorganisasjonen på garantikortet.
Adresser och telefonnummer till serviceorganisationen hittar du på garantikortet.

700005248000

Code No.: DG68-00494A